

ТЕХНОЛОГИЯ ПОИЗВОДСТВА «ДОМАШНЕЙ ГРИБНИЦЫ» ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ ГРИБОВ ВЕШЕНКИ

Кшникаткин Сергей Алексеевич,

профессор кафедры

«Основы конструирования механизмов и машин»

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ,

г. Пенза, РФ

kshnikatkin@yandex.ru

Осьминин Евгений Дмитриевич,

студент инженерного факультета

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ,

г. Пенза, РФ

zhenja-osminin@rambler.ru

Аннотация. В статье рассмотрена возможность выращивания грибов вешенки в домашних условиях.

Ключевые слова. Грибы, вешенка, домашняя грибница, субстрат, экологически безопасная технология.

Вешенка считается одним из самых ценных грибов, как по вкусовым качествам, так и по полезным свойствам. Это диетический продукт, который можно свободно включать в рацион тех, кто следит за весом или придерживается здорового образа жизни. Но, чтобы получить по-настоящему качественный и экологически чистый продукт, грибы следует либо покупать у проверенных поставщиков, либо выращивать самостоятельно.

Выращивание грибов в домашних условиях давно перестало быть несбыточной мечтой. На современном рынке можно свободно купить все необходимое для культивации. Останется только оборудовать помещение, в котором будут расти грибы. Но этот вариант подходит только владельцам

частных домов или дачных участков. А что делать тем, кто живет в городской квартире? Отказывать себе в удовольствии круглый год включать в свой рацион свежие натуральные вешенки не стоит. Эти грибы вполне можно вырастить и в условиях городской квартиры. Для этого вам понадобится инновационный продукт – домашняя ЕСОГрибница вешенки. Домашняя ЕСОГрибница вешенки представляет собой готовый набор для культивации грибов. Это картонная коробка, внутри которой находится специальный питательный субстрат на основе пшеничной соломы, который поможет регулярно собирать свежие грибы в домашних условиях.

Цель исследований – разработать инновационную экологически безопасную технологию выращивания грибов вешенки в домашних условиях. Задачи: изучить существующие технологии выращивания грибов вешенки; оптимизировать технологию приготовления субстрата в домашних условиях; обосновать возможность выращивания грибов вешенки в домашних условиях.

Инновационность этого продукта в том, что культивацию грибов вешенки можно проводить в домашних условиях и новый способ существенно отличается от традиционного метода выращивания грибов, так как в традиционном способе нужно обустроить специальное помещение, а это, в свою очередь, требует достаточно больших затрат. Во-первых, нужно отвести под грибную ферму отдельное помещение со стабильной температурой, мощной вентиляцией и стабильным водоснабжением. Во-вторых, нужно купить или правильно приготовить субстрат и посеять мицелий. Этот процесс требует стерильности, в противном случае грибница может быть заражена болезнями или вредителями, и урожай будет потерян.

Можно сделать вывод, что традиционный метод выращивания подходит только тем, кто планирует превратить это занятие в прибыльный бизнес. Если же ваша цель сводится только к выращиванию грибов для собственного потребления, домашняя ЭКОГрибница подойдет для этих целей идеально. Она очень компактная, поэтому ее можно разместить даже на

небольшой кухне, к примеру, поставить на подоконник рядом с комнатными растениями. Кроме того, грибнице не нужен особый уход: достаточно просто следовать инструкции, входящей в комплект, и вы круглый год сможете лакомиться свежими и абсолютно натуральными вешенками.

Полезные свойства вешенки. Вешенку не зря называют одним из самых полезных грибов. В ней содержится много витаминов и полезных минералов, которые благотворно сказываются на общем состоянии организма. Естественно, все полезные свойства гриба будут актуальны лишь в том случае, если продукт был выращен в экологически чистых условиях.

Грибница отличается простотой ухода и не требует особых условий выращивания, поэтому справиться с ее культивацией смогут даже новички.

Субстрат приносит урожай грибов с сочной белой мякотью и деликатным вкусом круглый год, независимо от условий окружающей среды, так как домашняя ЕСОгрибница специально разработана для использования в домашних условиях.

Готовые грибы являются полностью натуральными, и содержат все полезные вещества, характерные для вешенок: фосфор, кальций и железно укрепляют сердечно-сосудистую систему, устраняют проблемы с опорно-двигательным аппаратом и улучшают состояние кожи, а витамины группы В и D укрепляют иммунитет и улучшают состояние волос, кожи и зубов.

Кроме того, вешенки отличаются низкой калорийностью, не более 30–40 кКал на 100 граммов, что позволяет включать этот продукт в рацион диетического питания.

Список использованных источников

1. Фомин, И.В. Способы переработки и методы обезвоживания отработанного субстрата вешенки / И.В. Фомин, С.А. Кшникаткин, П.Г. Алёнин. // Участие молодых учёных в решении актуальных вопросов АПК России. – 2016. – С. 69–75.

2. Semina, S.A., Fertilizers, growth regulator and biochemical composition of plant / Semina S.A., Kshnikatkin S.A., Zheryakov E.V., Gavryushina I.V.,

Sharunov O.A // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. 2017. Т. 8. № 6. С. 775–777.

3. Кшникаткин, С.А. Интродукция новых видов растений и совершенствование экологически безопасных технологий их возделывания в лесостепи Среднего Поволжья / С.А. Кшникаткин. Автореф. дис. д-ра с.-х. наук. – Саратов. 2006. – 53 с.

4. Кшникаткин, С.А. Производство органического удобрения в виде гранул из отработанного субстрата вешенки / С.А. Кшникаткин, И.В. Фомин // Научно-методический журнал Концепт. – 2016. – №. – Т 11. – С. 2791–2795.

5. Кшникаткина, А.Н. Долголетие бобово-злаковых агроценозов от набора и соотношения компонентов / А.Н. Кшникаткина, В.А. Варламов. С.А. Кшникаткин // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. – 2004. – № 4. – С. 68–70.

6. Кшникаткина, А.Н. Роль козлятника восточного в биологизации земледелия / А.Н. Кшникаткина, В.А. Варламов. С.А. Кшникаткин // Плодородие. – 2004. – № 4 (19). – С. 6–8.

7. Ларюшин, Н.П. Результаты лабораторных исследований устройства для отделения листьев лука-репки / Н.П. Ларюшин, С.А. Кшникаткин, Т.А. Кирюхина, И.С. Калинина // Нива Поволжья. – 2009. – № 2 (11). – С. 48–52.

8. Ларюшин, Н.П. Теоретическое исследование процесса отделения листьев лука-репки обрезчиком листьев / Н.П. Ларюшин, С.А. Кшникаткин, Т.А. Кирюхина // Нива Поволжья. – 2010. – № 1 (14). – С. 61–67.

9. Пивоваров, В.Ф. Рекомендации по возделыванию расторопши пятнистой / В.Ф. Пивоваров, А.Н. Кшникаткина, В.А. Гущина, В.А. Варламов, С.А. Кшникаткин // М.: ВНИССОК. – Пенза: РИО ПГСХА. 2003.

10. Петрова, С.С. К вопросу определения качества смеси у барабанного смесителя / С.С. Петрова, С.А. Кшникаткин, Н.В. Дмитриев // Известия Самарской сельскохозяйственной академии. – 2012. – № 3. – С. 67–62.

11. Кшникаткина, А.Н. Влияние совместного применения гербицидов и антиодов на продуктивность клевера паннонского / А.Н. Кшнакаткиа, С.А. Кшникаткин, В.В. Гудимо // Нива Поволжья. – 2013. – № 3 (28). С. 49–54.

TECHNOLOGY OF CREATING “HOME MUSHROOM” FOR CULTIVATION OF MUSHROOMS

Kshnikatkin Sergey Alekseevich,

Professor of the Department

"Basics of designing mechanisms and machines"

Penza State Agrarian University,

Penza, RF

kshnikatkin@yandex.ru

Osminin Yevgeny Dmitrievich,

engineering student

Penza State Agrarian University,

Penza, RF,

zhenja-osminin@rambler.ru

Annotation. The article discusses the possibility of growing oyster mushrooms at home.

Keywords. Mushrooms, oyster mushroom, home mycelium, substrate, environmentally friendly technology.